

CHAMBOLLE MUSIGNY LES AMOUREUSES



Côte de Nuits
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir

Situation

Chambolle Musigny est un village de grande renommée malgré sa petite étendue. Il doit sa réputation à la qualité de ses vins et à la notoriété de ses premiers crus.

Caractéristiques

Le vignoble des « Amoureuses » est situé plein est sous le grand cru « Musigny », surplombant les vignes de Vougeot.

Le sol est très pauvre et la roche à fleur de terre. Après le gel féroce de l'hiver 2005/2006 et l'éclatement des ceps, nous avons replanté. La vigne s'enracine doucement car la présence de cette roche l'oblige à se battre afin de plonger et renforcer son assise.

Vinification

Ce vin est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

La Maison Louis Jadot produit un Chambolle Musigny « Amoureuses » d'une couleur assez profonde. Il dégage des arômes de violette et d'épices très subtiles. Assez puissant en tanins, ayant une robe bien soutenue, ce vin est moelleux et ferme, très féminin.

Il accompagnera à merveille les plats les plus fins comme le filet mignon, le tournedos chasseur, le canard aux truffes, et certains fromages bien faits comme le Reblochon...

Conservation

C'est un vin de garde qui se conservera une vingtaine d'années sans hésitation (dans de bonnes conditions de température et d'humidité) mais pourra également s'apprécier jeune.

